

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsbäckchen - geschmort in Rotwein
Kalbsbäckchen - geschmort in Rotwein

Mit violetterm Senf verfeinert

Zutaten (für 2 Portionen) :

600 g Kalbsbäckchen
2 Karotten
1 Stange Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
200 g geschälte, passierte Tomaten
1 – 2 Stängel frischer Thymian
1 Stängel frischer Rosmarin
3 frische Salbei - Blätter
1 Lorbeerblatt
1 EL glatte Petersilie - gehackt
1/4 l kräftigen Rotwein (Cabernet Sauvignon)
1 gehäufte Teelöffel violetter Senf
Kalbsfond zum Nachgießen
Salz,
Pfeffer frisch aus der Mühle
3 EL Olivenöl zum anbraten



Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten und Staudensellerie waschen und klein schneiden. Die Kalbsbäckchen "parieren", das heißt große Hautstücke entfernen. Die Kalbsbäckchen in etwa 1 bis 1 ½ cm breite und höchstens 3 cm lange Streifen schneiden.

In einer Kasserolle (Bräter) 2 EL Olivenöl erhitzen und das Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Staudensellerie) glasig anbraten und leicht anrösten. Aus der Kasserolle nehmen und zur Seite stellen.

Restliches Olivenöl zugeben und erhitzen. Die Kalbsbäckchen – Streifen in das heiße Öl geben. Salzen und pfeffern und rundherum anbraten. Das Gemüse hinzugeben und kurz durchrühren. Geschälte passierte Tomaten und den violetten Senf dazu geben, umrühren. Frische unzerteilte Kräuter und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit ca. ¼ l Rotwein aufgießen und durchrühren. Deckel auf die Kasserolle legen und in den Backofen geben.

Bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden schmoren - zwischendurch immer wieder umrühren.

Nach 1 ½ Stunden die Kasserolle aus dem Backofen nehmen und auf den Herd stellen. Kalbsfond hinzufügen und umrühren. Die Kräuterstängel, das Lorbeerblatt und die Salbeiblätter entfernen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas violetterm Senf nachwürzen.

Wer die Soße stärker gebunden haben möchte, kann jetzt die Kalbsbäckchen kurz herausnehmen, die Soße mit dem Gemüse mit dem Pürierstab pürieren und die Kalbsbäckchen wieder in die Soße geben und nochmals erwärmen.

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsbäckchen - geschmort in Rotwein

Dazu passen vor allem Nudeln in einer Form, die Soße gut aufnehmen oder Kartoffelpüree.

Hinweis der Aalener Kochbären :

Da die Kräuterstängel (Thymian und Rosmarin) anschließend aus dem Schmorgericht genommen werden, verwenden wir ganze Stängel. Ein Stängel Rosmarin ist bei uns vielleicht 10 cm lang, in wärmeren Gegenden jedoch 50 cm. Also wir haben einen etwa 10 cm langen Rosmarinstängel verwendet. Unser französischer Bergthymian macht nur etwa 3 cm lange Stängel, deshalb haben wir davon 3 Stück genommen.